

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al limone

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 50 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO



Il gelato al limone, un grosso aiuto goloso per sconfiggere la più intensa calura estiva. Da un frutto profumato che ama il sole, un gelato delizioso, digestivo e rinfrescante. Divertente e semplice la presentazione nella mezza buccia del frutto ben svuotata.

INGREDIENTI

SUCCO DI LIMONE regolare in base ai gusti - 250 ml
ACQUA 100 ml
PANNA fresca - 100 ml
ZUCCHERO 220 gr
DESTROSIO 30 gr
FARINA DI CARRUBE 5 gr
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un pentolino l'acqua, lo zucchero e il destrosio; mescolate e portate a bollore.

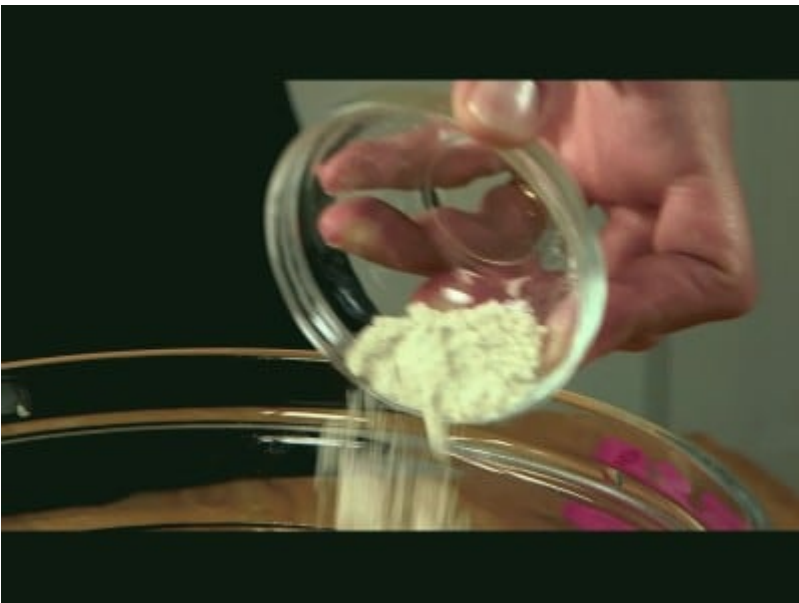




2 Trasferite lo sciroppo di zucchero in una ciotola e lasciate intiepidire.



3 In una ciotola aggiungete il succo di limone, la farina di semi di carrube, la panna e lo sciroppo di zucchero; frullate il tutto per eliminare gli eventuali grumi.

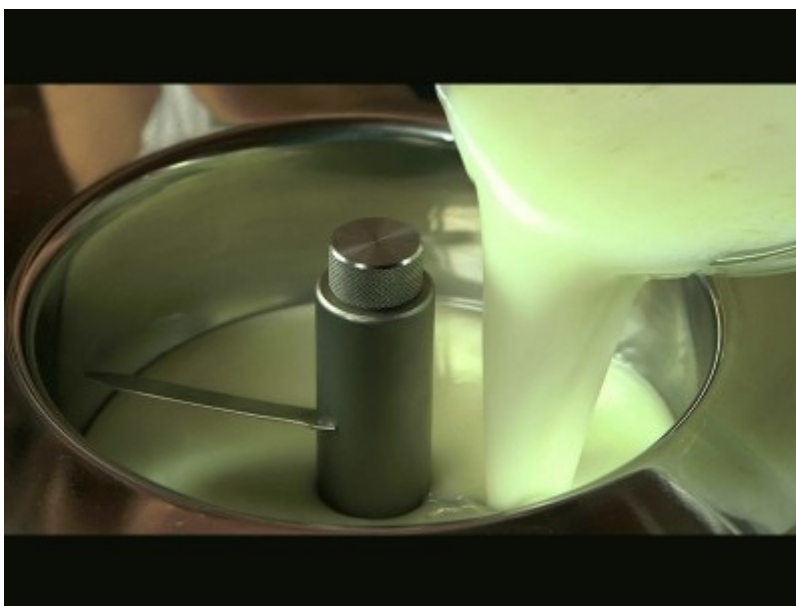




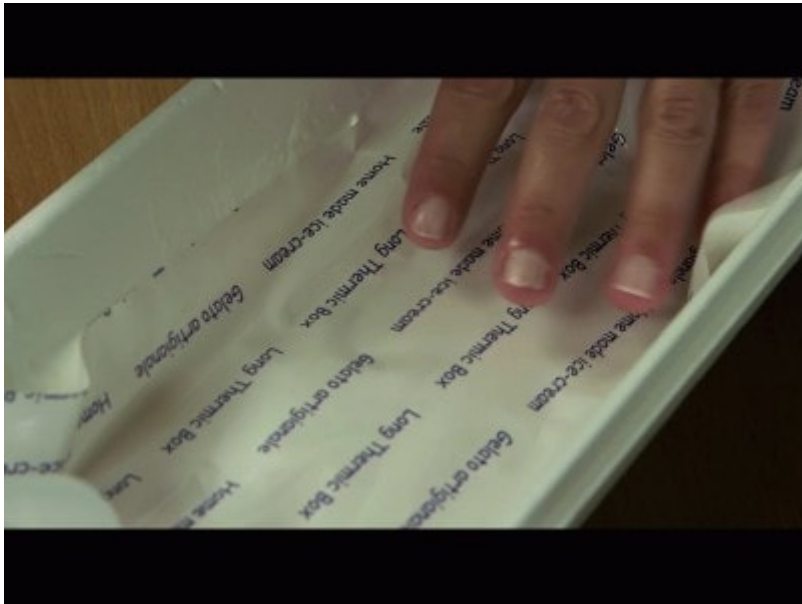
4 Infine, unite la scorza grattugiata di un limone e mescolate.



- 5** Trasferite il composto nella gelatiera ed azionate la macchina. Lasciate mantecare il gelato fino ad ottenere una consistenza piuttosto compatta, ci vorranno circa 50 minuti (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



- 6** Trasferite il gelato in un contenitore e riponetelo in freezer per almeno 1 ora prima di servire.



7 Servite il gelato decorando a vostro piacere con fette di limone.



NOTE